

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

Instruction manual
starting on page 16

Mode d'emploi
à partir de la page 30

Handleiding
vanaf pagina 44

DE

GB

FR

NL

Z 02460_V3

Inhalt

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unser Raclette- und Fondue-Set entschieden haben. Fondue, herzhaftes Raclette, leckeres Fleisch vom heißen Stein oder von der Grillplatte... und das alles gleichzeitig von einem einzigen Gerät. Die Temperatur lässt sich über den Thermostat anpassen. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Raclette- und Fondue-Set.

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de



Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

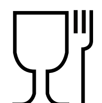
Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung



Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Für Lebensmittel geeignet.

Sicherheitshinweise



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❐ Das Gerät ist zum Braten, Grillen und Überbacken von Lebensmitteln bestimmt. Des weiteren eignet sich das Fondue-Set zur Zubereitung von Fondue mit Käse oder Öl.
- ❐ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ❐ Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ❐ Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- ❐ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des

Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.



Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise

- ❒ Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die Raclette-Grillplatte, die Raclette-Pfännchen, die Holzspatel, den Fondue-Topf und die Fondue-Gabeln gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“) und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).
- ❒ Reinigen Sie das Gerät vor und nach jeder Benutzung und halten Sie es sauber.
- ❒ Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind.



Das richtige Aufstellen und Anschließen

- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- ❒ Stellen Sie das Gerät immer mit genügend Freiraum zu allen Seiten auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- ❒ Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ❒ Um Stromschlägen vorzubeugen, stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem das Raclette-Gerät, das Netzkabel und der Stecker nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen kann. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- ❒ Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- ❒ Betreiben Sie das Raclette nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- ❒ Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- ❒ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.

- ❒ Achten Sie darauf, dass der Fondue-Topf bzw. der heiße Stein sicher in der dafür vorgesehenen Aussparung in der Raclette-Platte liegt.
- ❒ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.



Der richtige Gebrauch

- ❒ **Brandgefahr!** Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.
- ❒ **Brandgefahr!** Achten Sie darauf, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden, damit sie nicht Feuer fangen.
- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist. Lassen Sie es dann durch eine autorisierte Servicestelle überprüfen.
- ❒ Versuchen Sie niemals, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren, sondern suchen Sie den nächsten Kundendienst/Fachmann auf, um die eigene Sicherheit zu gewährleisten. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice.
- ❒ Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller. Bei Benutzung von nicht durch den Hersteller empfohlenen Zubehörteilen entfällt jeglicher Gewährleistungs- und Garantieanspruch.
- ❒ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ❒ Stellen Sie sicher, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen können. Bei der Benutzung in der Nähe von Kindern geben Sie darauf Acht, dass Kinder weder das Gerät noch das Kabel berühren.
- ❒ **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Raclette-Gerät, der heiße Stein, die Raclette-Pfännchen, die Fondue-Gabeln und der Fondue-Topf werden während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Raclette-Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und den Temperaturregler, während das Raclette-Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie den Fondue-Topf bewegen. Transportieren, reinigen oder verstauen Sie das Raclette-Gerät, den heißen Stein, die Raclette-Pfännchen, die Fondue-Gabeln und den Fondue-Topf erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind.
- ❒ **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißem Öl oder heißem Käse im Fondue-Topf! Gießen Sie niemals Wasser in heißes Öl oder Wasser in andere Fettstoffe!
- ❒ Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen Fondue-Topf und Heizspirale.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.
- ❒ Benutzen Sie das Raclette-Gerät nie als Raumheizkörper!
- ❒ Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder unter die Grillplatte.

- ❐ Die Raclette-Pfännchen werden während des Gebrauchs sehr heiß! Legen Sie die Raclette-Pfännchen nur auf hitzebeständigen Untergründen ab.
- ❐ Spritzen Sie niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch auf die heißen Teile des Gerätes. Dies könnte das Raclette-Gerät, die Antihaft-Beschichtung und insbesondere den heißen Stein beschädigen!
- ❐ Erhitzen Sie den Fondue-Topf zur Vorbereitung des Fondues nur auf einem Elektro- oder Glaskeramikherd. Erhitzen Sie den Fondue-Topf nie auf Öfen oder andere Hitzequellen. Der Fondue-Topf ist nicht für Induktionsherde geeignet. Tragen Sie beim unbedingt Küchenhandschuhe, wenn Sie mit dem Topf hantieren!
- ❐ Setzen Sie immer erst die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Raclette-Grillplatte ein, bevor Sie den Fondue-Topf auf die Raclette-Grillplatte setzen (siehe Kapitel „Raclette benutzen" und „Fondue"). Ohne die Aufnahme kann ein sicherer Stand des Topfes nicht gewährleistet werden.
- ❐ Benutzen Sie für das Fondue nur Fette und Öle, die zum Frittieren geeignet sind.
- ❐ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
  - wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
  - vor einem Gewitter,
  - bevor Sie es reinigen.
- ❐ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel.
- ❐ Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.
- ❐ Zu große Speisen, Metallfolienverpackungen oder Werkzeuge dürfen nicht auf das Raclette-Gerät oder in die Raclette-Pfännchen gelegt werden, weil sie Feuer oder einen Elektrischen Schlag verursachen können.
- ❐ Decken Sie das Gerät nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- ❐ Das Raclette-Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ❐ Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien zum Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel.
- ❐ Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt auf die Raclette-Grillplatte oder den heißen Stein legen.

Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Lieferumfang

- Raclette-Gerät
- Raclette-Grillplatte
- Heißer Stein
- Raclette-Pfännchen
- Holzspatel
- Fondue-Topf mit Glasdeckel und Ablagering für Fondue-Gabeln
- Fondue-Gabeln

Geräteübersicht



1 Raclette-Grillplatte
2 Ablage für Raclette-Pfännchen
3 Ein/Aus-Schalter
4 Temperaturregler
5 Tragegriff
6 Heißer Stein

Zubehörteile

Fondue-Set



1 Fondue-Topf
2 Aufnahme für Fondue-Topf
3 Glasdeckel
4 Ablagering für Fondue-Gabeln

Fondue-Gabeln



Raclette-Pfännchen



Holzspatel



Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

❐ Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!

1. Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht(!), sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
2. Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die Raclette-Grillplatte, den heißen Stein, die Raclette-Pfännchen, die Holzspatel, den Fondue-Topf und die Fondue-Gabeln gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“).
3. Die erste Inbetriebnahme sollten Sie ohne Nahrungsmittel vornehmen, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände, zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten ohne Nahrungsmittel und ohne Raclette-Pfännchen aufheizen. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. über weit geöffnete Fenster! Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel „Raclette benutzen“.

Raclette benutzen



ACHTUNG!

❐ Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während das Gerät in Betrieb ist.

❐ Achten Sie darauf, dass die Speisen, die Sie zubereiten möchten, nicht die Heizelemente des Gerätes berühren.

❐ **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Raclette-Gerät wird während des Betriebs und danach sehr heiß! Achten Sie beim Aufstellen des Raclette-Gerätes darauf, einen Platz mit genügend Freiraum rund um das Gerät zu wählen.

❐ Legen Sie immer den heißen Stein in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte, wenn Sie das Fondue-Set nicht verwenden möchten. So wird verhindert, dass Fette und Flüssigkeiten auf die Heizelemente tropfen können!

❐ Setzen Sie immer erst die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Raclette-Grillplatte ein, bevor Sie den Fondue-Topf auf die Raclette-Grillplatte setzen. Ohne die Aufnahme kann ein sicherer Stand des Topfes nicht gewährleistet werden.

❐ Seien Sie beim Herausnehmen der Raclette-Pfännchen oder Fondue-Gabeln vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

❐ Halten Sie scharfe oder spitze Gegenstände von der Oberfläche der Raclette-Pfännchen und der Raclette-Grillplatte fern. Diese könnten die Beschichtung beschädigen! Benutzen Sie daher die mitgelieferten Holzspatel bzw. andere Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

❐ Wir empfehlen Ihnen, die Zutaten erst nach der Zubereitung mit dem Raclette-Gerät zu würzen, da die Gewürze bei zu hoher Hitze verbrennen können und es dadurch zur Rauchentwicklung kommen kann.

❒ Lassen Sie keine leeren Pfännchen auf der Raclette-Platte des aufgeheizten Gerätes stehen.

1. Stellen Sie das Raclette-Gerät auf einen stabilen, hitzebeständigen, leicht zu reinigenden Untergrund auf.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine Stolpergefahr darstellt.
3. Falls noch nicht geschehen, positionieren Sie die Raclette-Grillplatte korrekt auf dem Raclette-Gerät.



4. Wenn Sie das Fondue-Set nicht verwenden möchten, legen Sie den heißen Stein in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte. Achten Sie darauf, dass die glatte Seite des Steins mit der Rille nach oben liegt. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Heißer Stein“. Wenn Sie das Fondue-Set verwenden möchten, lassen die Aussparung in der Mitte der Grillplatte während der Aufheizphase frei.

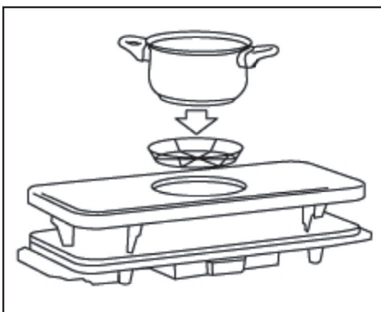


5. Lassen Sie das Raclette-Gerät ca. 10 Minuten vor der Benutzung ohne Raclette-Pfännchen oder Fondue-Topf aufheizen. Schalten Sie dazu den **Ein/Aus-Schalter** auf die Position **I**, um das Gerät einzuschalten.



6. Stellen Sie den Temperaturregler für 10 Minuten auf die höchste Stufe. Der **Ein/Aus-Schalter** und die Kontrollleuchte am Temperaturregler leuchten auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

7. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Zutaten für Ihr Raclette vor. Achten Sie beim Befüllen der Raclette-Pfännchen darauf, dass die Lebensmittel nicht die Heizelemente des Raclette-Gerätes berühren.



8. Setzen Sie die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte ein und stellen Sie den Fondue-Topf in die Aufnahme, wenn Sie das Fondue-Set benutzen möchten. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Fondue“.

9. Sobald das Gerät aufgeheizt ist, können Sie die Temperatur ihren Wünschen entsprechend regeln. Jetzt können Sie die befüllten Raclette-Pfännchen zum Überbacken in die Ablage für die Raclette-Pfännchen unterhalb der Heizelemente stellen und Gemüse oder Fleisch auf der Raclette-Grillplatte grillen.

10. Mit Hilfe der mitgelieferten Holzspatel können Sie die Lebensmittel in den Raclette-Pfännchen oder auf der Raclette-Grillplatte bewegen oder den Käse aus den Raclette-Pfännchen schieben.
11. Legen Sie die Raclette-Pfännchen nach der Entnahme aus dem Raclette-Gerät nur auf einer hitzeunempfindlichen Unterlage ab. Lassen Sie die Raclette-Pfännchen abkühlen, bevor Sie sie mit neuen Zutaten befüllen.
12. Wenn Sie das Raclette-Gerät nicht mehr benutzen möchten, schalten Sie es aus, indem Sie den **Ein/Aus-Schalter** auf die Position **0** stellen. Der **Ein/Aus-Schalter** und die Kontrollleuchte am Temperaturregler erlöschen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Ziehen Sie danach den Stecker aus der Steckdose.
13. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es anschließend (siehe Kapitel „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Fondue



ACHTUNG!

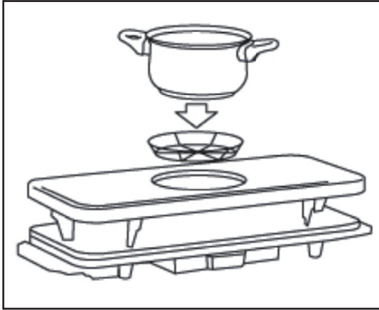
- ❒ Verletzungsgefahr! Öl/Fett oder Käse werden während des Fondues sehr heiß! Gehen Sie vorsichtig mit dem Topf um, wenn er heiße Lebensmittel beinhaltet. Achten Sie darauf, dass der Topf nicht umgestoßen wird. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie mit dem Fondue-Topf hantieren.
- ❒ Setzen Sie immer erst die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Raclette-Grillplatte ein, bevor Sie den Fondue-Topf auf die Raclette-Grillplatte setzen. Ohne die Aufnahme kann ein sicherer Stand des Topfes nicht gewährleistet werden.
- ❒ Fette und Öle können sich bei Überhitzung entzünden. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit Fetten und Ölen. Gießen Sie niemals Wasser in heißes Fett oder heißes Öl!
- ❒ Benutzen Sie für das Fondue nur Fette und Öle, die zum Frittieren geeignet sind.
- ❒ Achten Sie darauf, dass die verwendeten Lebensmittel, die Sie im Fondue-Topf garen möchten nicht zu nass sind, um ein Überschäumen von Fett/Öl zu vermeiden.
- ❒ Verbrauchte Speiseöle und Speisefette sind kein Abwasser. Entsorgen Sie Speisefett und Speiseöl im Hausmüll.
- ❒ Überfüllen Sie den Fondue-Topf nicht! Der Topf sollte nie mehr als bis zu 2/3 gefüllt sein, um die Gefahr des Spritzens oder Überschäumens zu vermeiden.
- ❒ Erhitzen Sie den Fondue-Topf zur Vorbereitung des Fondues nur auf einem Elektro- oder Glaskeramikherd. Erhitzen Sie den Fondue-Topf nie auf Öfen oder andere Hitzequellen. Der Fondue-Topf ist nicht für Induktionsherde geeignet.

Bereiten Sie das Raclette-Gerät, wie im Kapitel „Raclette“ beschrieben, vor.

Fondue mit Öl

1. Erhitzen Sie Frittieröl oder Frittierfett im Fondue-Topf auf dem Herd (Elektro- oder Glaskeramik).

2. Kontrollieren Sie, ob Ihr Öl/Fett die richtige Temperatur erreicht hat, indem Sie ein Holzstäbchen in das Öl/Fett halten. Wenn sich am Holzstäbchen kleine Bläschen bilden, hat das Öl/Fett die richtige Temperatur.
3. Setzen Sie den Ablagering für die Fondue-Gabeln auf den Fondue-Topf auf.



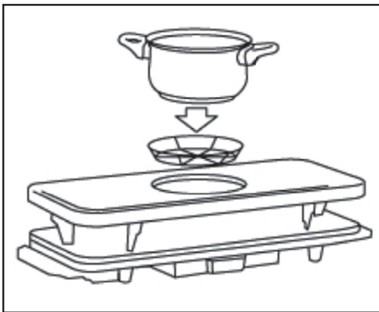
4. Setzen Sie die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte ein und stellen Sie den Fondue-Topf in die Aufnahme, wenn Sie das Fondue-Set benutzen möchten. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Fondue".
5. Spießen Sie nun Gemüse oder Fleisch auf Ihre Fondue-Gabeln und legen Sie sie in das heiße Öl/Fett, bis sie gar sind.



Probieren Sie auch panierte Lebensmittel oder Lebensmitte im Teigmantel!

Fondue mit Käse

1. Bereiten Sie ihr Käse-Fondue nach Rezept im Topf vor auf dem Herd vor.



2. Setzen Sie die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte ein und stellen Sie den Fondue-Topf in die Aufnahme, wenn Sie das Fondue-Set benutzen möchten. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Fondue".
3. Spießen Sie Brot oder Gemüsestücke auf die Fondue-Gabeln auf und tauchen Sie sie in das Käse-Fondue ein.

Heißer Stein



ACHTUNG!

- ❒ Verletzungsgefahr! Der Stein wird während der Benutzung sehr heiß!
- ❒ Reiben Sie den heißen Stein vor der ersten Benutzung mit etwas hitzebeständigem Speiseöl ein.
- ❒ Wir empfehlen Ihnen die Zutaten erst nach der Zubereitung mit dem Raclette-Gerät zu würzen, da die Gewürze bei zu hoher Hitze verbrennen können und es dadurch zur Rauchentwicklung kommen kann.

---

1. Bereiten Sie das Raclette-Gerät, wie im Kapitel „Raclette" beschrieben, vor.

2. Legen Sie den heißen Stein in die Aussparung in die Mitte der Raclette-Grillplatte und lassen ihn Aufheizen. Achten Sie darauf, dass der Stein mit der glatten Seite, mit der Rille nach oben zeigend, in der Aussparung liegt.
3. Legen Sie Fleisch oder Gemüse auf den heißen Stein und wenden Sie die Lebensmittel von Zeit zu Zeit, bis sie gar sind.
4. Pinseln Sie den heißen Stein ggf. mit etwas Öl ein, damit die Lebensmittel nicht anbacken.

Reinigung



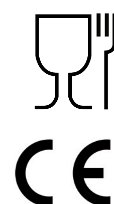
ACHTUNG!

- ❒ **Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile!** Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung auskühlen.
- ❒ **ACHTUNG Lebensgefahr durch Stromschlag!** Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Raclette-Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser. Reinigen Sie das Raclette-Gerät niemals in der Spülmaschine.
- ❒ Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.

- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch alle Speisereste und spülen Sie die Raclette-Grillplatte, den heißen Stein, die Raclette-Pfännchen, die Holzspatel, den Fondue-Topf und die Fondue-Gabeln mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser ab. Sie können die Raclette-Pfännchen, die Fondue-Gabeln und die Holzspatel auch in der Spülmaschine reinigen.
- Wenn Sie die Ablage für die Raclette-Pfännchen und die Heizelemente reinigen möchten, wischen Sie diese mit einem sauberen feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

Technische Daten

Modell:	XJ-6K114CO
Artikelnummer:	Z 02460
Spannungsversorgung:	220–240 V~ 50 Hz
Leistung:	1600 W
Schutzklasse:	I

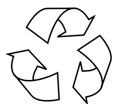


Fehlerbehebung

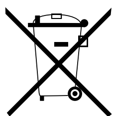
Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice. Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	**Mögliche Ursache/Lösung**
Das Gerät funktioniert nicht.	• Ist der **Ein/Aus-Schalter** auf Postion **0**? • Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Die Speisen werden nicht gar.	• Ist die Temperatur zu niedrig eingestellt? Drehen Sie den Temperaturregler auf einer höhere Temperaturstufe.
Die Speisen brennen schnell an.	• Ist die Temperatur zu hoch eingestellt? Drehen Sie den Temperaturregler auf eine niedrigere Temperaturstufe.

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct. / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Contents

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our raclette and fondue set. Fondue, hearty raclette, delicious meat from the hot stone or from the grill plate... and all of this is provided simultaneously by one single device. The temperature can be adjusted via the thermostat. Let your imagination run wild!

We hope that you will have a lot of fun with your newraclette and fondue set.

If you have any questions, contact the customer service department via our website:
www.service-shopping.de



Before using the device for the first time, please read the instructions through carefully and store them in a safe place. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these instructions. The manufacturer and importer will not accept liability if the directions in these instructions are not observed!

We reserve the right to modify the product, packaging or enclosed documentation at any time in conjunction with our policy of continuous development.

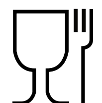
Meaning of the Symbols in These Instructions



All safety instructions are marked with this symbol. Read these instructions carefully and follow them to avoid injury to persons or damage to property.



Tips and recommendations are marked with this symbol.



Suitable for use with food.

Safety Instructions



Intended Use

- ❒ The device is designed for frying, grilling and toasting food. The fondue set is also suitable for preparing fondue with cheese or oil.
- ❒ The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- ❒ This device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- ❒ The device must only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and improper handling can lead to device malfunctions and user injuries.
- ❒ This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood

the dangers resulting from this. Children may not play with the device. Cleaning and user maintenance may not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.



Health-Specific Safety Instructions

- There may still be some production residues on the device. To prevent any health hazards, clean the raclette grill plate, the little raclette pans, the wooden spatulas, the fondue pot and the fondue forks thoroughly before you first use them (see the "Cleaning" chapter) and heat up the device for 15 minutes without any food (see the "Before Initial Use" chapter).
- Clean the device before and after each use and keep it clean.
- Only prepare food that is suitable for cooking and eating.



Correct Set-up and Connection

- Please keep the packaging and the device out of the reach of children and pets. There is a danger of injury and suffocation!
- The device should only be used in closed rooms.
- Always place the device on a dry, flat, firm, heat-resistant surface with sufficient clearance on all sides.
- Maintain sufficient clearance from other sources of heat such as hotplates or stoves in order to avoid damage to the device.
- In order to prevent electric shocks, place the device in a location in which the raclette device, the mains cable and the plug cannot come into contact with water or other liquids. Should the device fall into water, switch off the power supply immediately.
- The device should never be set up or used in the vicinity of easily flammable materials (curtains, textiles etc.).
- Never operate the raclette on a stovetop or close to a gas source.
- The device should only be connected to a properly installed socket with earthing contacts. The socket must also be readily accessible after connection. The mains voltage must be the same as that stated in the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- Ensure that it is not possible for others to trip over the connected mains cable. The mains cable must not hang down from the place of use to prevent the device from being pulled down. Never pull the mains cable to move the device.
- Position the cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- Make sure that the fondue pot and the hot stone are placed securely in the recess which is provided for this purpose in the raclette plate.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40 °C.



Proper Use

- **Danger of fire!** Do not use the device if highly flammable gases are present in the air.
- **Danger of fire!** Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated so that they do not catch fire.
- Always check the device for damage before putting it into operation. If the device, cable or plug shows visible signs of damage, the device must not be used. Do not use the device if it has malfunctioned or been dropped. Have it checked by an authorised customer service provider.
- Never try to repair an electrical device yourself; contact your nearest customer service centre/specialist dealer to ensure your own safety. In the event of damage, please contact our Customer Service department.
- Only the accessory parts supplied by the manufacturer should be used. If accessory parts which are not authorised by the manufacturer are used, all warranty and guarantee claims are void.
- Never leave the device unsupervised during operation!
- Make sure that children cannot play with the device. In case of use in the vicinity of children, make sure that children touch neither the device nor the mains cable.
- **CAUTION: Danger of burns!** The raclette device, the hot stone, the little raclette pans, the fondue forks and the fondue pot will become very hot during use. Please make sure that while and after using the raclette device you do not come into contact with heated parts. Only touch the handles and the temperature controller while the raclette device is in use or immediately after it has been switched off. Wear oven gloves when moving the fondue pot. Only transport, clean or put away the raclette device, the hot stone, the little raclette pans, the fondue forks and the fondue pot when they have completely cooled down.
- **CAUTION: Danger of burns!** Be careful when handling hot oil or hot cheese in the fondue pot! Never pour water into hot oil or water into other fatty substances!
- Never place aluminium foil or other objects between the fondue pot and the heating element.
- Make sure that the heating element does not come into contact with any other objects.
- Never use the raclette as a device for heating a room!
- Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or under the grill plate.
- The little raclette pans will become very hot during use! Only place the little raclette pans down on heat-resistant surfaces.
- Never spray cold water onto the hot parts of the device during or directly after use. This could damage the raclette device, the non-stick coating and in particular the hot stone!
- In order to prepare your fondue, only heat up the fondue pot on an electric or glass ceramic cooker. Do not use other sources of heat like ovens to heat up the fondue pot. The pot is not suitable for induction cookers! Make sure you wear oven gloves when transferring hot substances!
- Always insert the receptacle for the fondue pot into the raclette grill plate before you place the fondue pot onto the raclette grill plate (see the "Using the Raclette" and "Fon-

due" chapters). Without the receptacle, it is not possible to guarantee that the pot can be held in place securely.

- ❒ For the fondue, only use fats and oils which are suitable for frying.
  - Remove the mains plug from the mains socket
  - if you are not using the device,
  - if a fault occurs during operation,
  - before a thunderstorm,
  - before you clean it.
- ❒ When you want to remove the mains plug from the socket, always pull the plug and not the cable.
- ❒ Never touch the device, cable or plug with wet hands.
- ❒ Food that is too large, metal foil packaging, or utensils may not be placed on the raclette device or into the little raclette pans because they may cause fire or an electric shock.
- ❒ Do not cover the device to prevent the risk of fire.
- ❒ The raclette device may not be moved during operation.
- ❒ Use heat-resistant utensils to place and remove the food.
- ❒ Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags on the raclette grill plate or the hot stone.

Warranty Terms

The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts to repair. The same applies for normal wear.

Items Supplied

- Raclette device
- Raclette grill plate
- Hot stone
- Little raclette pans
- Wooden spatulas
- Fondue pot with glass lid and ring for depositing fondue forks
- Fondue forks

Device Overview



1 Raclette grill plate
2 Tray for little raclette pans
3 On/Off switch
4 Temperature controller
5 Carrying handle
6 Hot stone

Accessories

Fondue Set



1 Fondue pot
2 Receptacle for fondue pot
3 Glass lid
4 Ring for depositing fondue forks

Fondue Forks



Little Raclette Pans



Wooden Spatulas



Before Initial Use



PLEASE NOTE!

❐ Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation!

5. Unpack all parts and check the items supplied for transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact our Customer Service department.
6. Manufacturing residues may still be adhering to the surface of the device. To prevent any health hazards, clean the raclette grill plate, the hot stone, the little raclette pans, the wooden spatulas, the fondue pot and the fondue forks thoroughly before you first use them (see the "Cleaning" chapter).

7. You should perform the initial start-up without any food since odours or smoke may develop due to coating residues that may still be present. Allow the device to heat up for approximately 15 minutes without any food and without little raclette pans. During this time, make sure the room is well ventilated, e.g. with wide-open windows! Please also note the instructions in the "Using the Raclette" chapter.

Using the Raclette



PLEASE NOTE!

❒ Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.

❒ Ensure that the food you wish to prepare does not touch the heating elements inside the device.

❒ **CAUTION Danger of burns!** The raclette device will become very hot during use and afterwards! When setting up the raclette device, ensure that you select a location with enough clearance all round the device.

❒ Always place the hot stone into the recess in the middle of the raclette plate if you do not wish to use the fondue set. This will prevent any fats and liquids from being able to drip onto the heating elements.

❒ Always insert the receptacle for the fondue pot into the raclette grill plate before you place the fondue pot onto the raclette grill plate. Without the receptacle, it is not possible to guarantee that the pot can be held in place securely.

❒ Be careful when taking out the little raclette pans or fondue forks in order to prevent burns.

❒ Keep sharp or pointy objects away from the surface of the little raclette pans and the raclette grill plate. Such objects could damage the coating! You should therefore use the wooden spatulas which are supplied or other kitchen utensils made from wood or heat-resistant plastic.

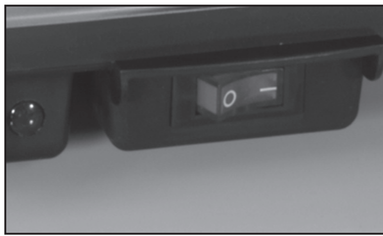
❒ We recommend that you only season the ingredients after you have prepared them on the raclette device as the herbs and spices can burn if they get too hot and this may cause smoke to be produced.

❒ Do not leave any empty little pans sitting on the raclette plate of the heated device.

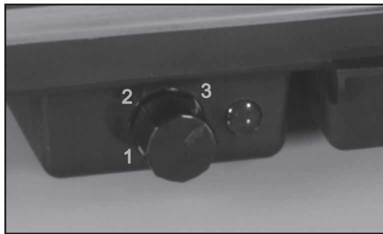
1. Place the raclette device on a stable, heat-resistant surface which is easy to clean.
2. Connect the device to a mains socket that has been properly installed. Ensure that it is not possible for others to trip over the connected cable.
3. If you have not already done so, position the raclette grill plate correctly on the raclette device.



4. If you do not wish to use the fondue set, place the hot stone into the recess in the middle of the raclette grill plate. Make sure that the smooth side of the stone with the groove is facing upwards. To this end, follow the instructions in the "Hot Stone" chapter. If you wish to use the fondue set, leave the recess in the middle of the grill plate clear during the heating-up phase.

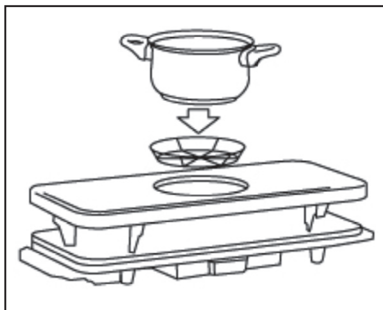


5. Allow the raclette device to heat up for approximately 10 minutes without any little raclette pans or the fondue pot before you use it. To do this, move the **On/Off switch** to the **I** position to switch on the device.



6. Set the temperature controller to the highest setting for 10 minutes. The **On/Off switch** and the control lamp on the temperature controller will light up when the device is switched on.

7. In the meantime, prepare the ingredients for your raclette. When filling up the little raclette pans, take care to ensure that the food does not touch the heating elements of the raclette device.



8. Insert the receptacle for the fondue pot into the recess in the middle of the raclette grill plate and place the fondue pot into the receptacle if you wish to use the fondue set. When you do this, follow the instructions in the "Fondue" chapter.

9. As soon as the device has heated up, you can set the temperature to reflect your preferences. You can now place the filled little raclette pans for baking into the tray for the little raclette pans underneath the heating elements and grill vegetables or meat on the raclette grill plate.
10. You can use the wooden spatulas which are supplied to move the food in the little raclette pans or on the raclette grill plate or scoop the cheese out of the little raclette pans.
11. After you have removed the little raclette pans from the raclette device, only place them on a heat-resistant surface. Allow the little raclette pans to cool down before you put any new ingredients in them.
12. If you no longer wish to use the device, switch it off by turning the **On/Off switch** to the **0** position. The **On/Off switch** and the control lamp on the temperature controller will go out when the device is switched off. Then remove the plug from the mains socket.
13. Allow the device to cool down and then clean it (see the "Cleaning" chapter). Do not allow any food residues to dry on.

Fondue



CAUTION!

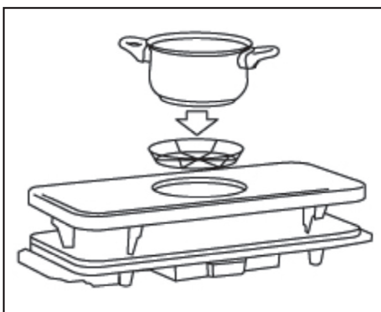
❒ Danger of injury! Oil/fat or cheese will become very hot during the fondue! Handle the pot with care when it contains hot food. Make sure that the pot is not knocked over. Wear oven gloves when you handle the fondue pot.

- ❒ Always insert the receptacle for the fondue pot into the raclette grill plate before you place the fondue pot onto the raclette grill plate. Without the receptacle, it is not possible to guarantee that the pot can be held in place securely.
- ❒ Fats and oils may catch fire if they are overheated. Please take care when handling fats and oils. Never pour water into hot fat or hot oil!
- ❒ For the fondue, only use fats and oils which are suitable for frying.
- ❒ Make sure that the food which you want to cook in the fondue pot is not too moist to prevent the fat/oil from bubbling over.
- ❒ Used cooking oils and cooking fats are not to be poured down the drain. Dispose of the cooking fat and cooking oil in the domestic waste.
- ❒ Do not overfill the fondue pot. The pot should never be more than up to 2/3 full in order to prevent the risk of spitting or bubbling over.
- ❒ In order to prepare your fondue, only heat up the fondue pot on an electric or glass ceramic cooker. Do not use other sources of heat like ovens to heat up the fondue pot. The pot is not suitable for induction cookers! Make sure you wear oven gloves when transferring hot substances!

Prepare the raclette device in the manner described in the "Raclette" chapter.

Fondue With Oil

1. Heat up frying oil or frying fat in a the fondue pot on the stove (electric or glass ceramic cooker).
2. Check whether your oil/fat has reached the right temperature by dipping a wooden chopstick into the oil/fat. If no little bubbles form on the wooden chopstick, the oil/fat is at the right temperature.
3. Place the ring for depositing the fondue forks onto the fondue pot.



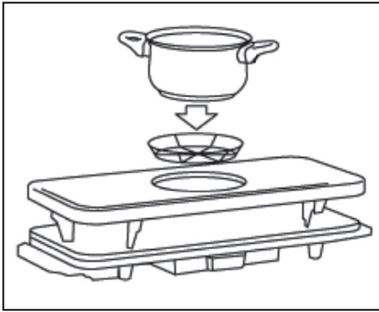
4. Insert the receptacle for the fondue pot into the recess in the middle of the raclette grill plate and place the fondue pot into the receptacle if you wish to use the fondue set. When you do this, follow the instructions in the "Fondue" chapter.
5. Now skewer vegetables or meat onto your fondue forks and place them into the hot oil/fat until they are cooked.



You should also try some food in breadcrumbs or pastry!

Fondue With Cheese

1. Prepare your cheese fondue to a recipe in the fondue pot.



2. Insert the receptacle for the fondue pot into the recess in the middle of the raclette grill plate and place the fondue pot into the receptacle if you wish to use the fondue set. When you do this, follow the instructions in the "Fondue" chapter.
3. Skewer bread or pieces of vegetables onto the fondue forks and dip them into the cheese fondue.

Hot Stone



CAUTION!

- ❒ Danger of injury! The stone will become very hot during use!
- ❒ Before you first use the hot stone, rub some heat-resistant cooking oil into it.
- ❒ We recommend that you only season the ingredients after you have prepared them on the raclette device as the herbs and spices can burn if they get too hot and this may cause smoke to be produced.

1. Prepare the raclette device in the manner described in the "Raclette" chapter.
2. Place the hot stone into the recess in the middle of the raclette grill plate and allow it to heat up. Make sure that the stone is placed in the recess with the smooth side with the groove in it facing upwards.
3. Place meat or vegetables onto the hot stone and turn the food from time to time until it is cooked.
4. If necessary, use a brush to dab some oil onto the hot stone so that the food does not become stuck to it.

Cleaning



PLEASE NOTE!

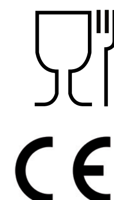
- ❒ **Danger of scalding from hot device parts!** Allow the device to cool down before cleaning it.
- ❒ **CAUTION: Danger to life due to electrocution!** Remove the plug from the mains socket before cleaning the device. Never immerse the raclette device, the mains cable or the plug in water. Never clean the raclette device in the dishwasher.
- ❒ Do not spray cleaning agents directly onto the device.

❒ Do not use corrosive or abrasive cleaning agents to clean the device. These could damage the surface. Do not use metal objects.

- After each use, remove all food residues and rinse the raclette grill plate, the hot stone, the little raclette pans, the wooden spatulas, the fondue pot and the fondue forks with a mild cleaning agent and hot water. You can also clean the little raclette pans, the fondue forks and the wooden spatulas in the dishwasher.
- If you want to clean the tray for the little raclette pans and the heating elements, wipe them with a clean damp cloth.
- Allow all parts to dry completely before you store the device in a clean and dry place that is out of the reach of children.

Technical Data

Model: XJ-6K114CO
Article No.: Z 02460
Voltage supply: 220–240 V~ 50 Hz
Output: 1600 W
Protection class: I

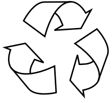


Troubleshooting

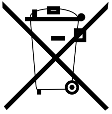
If the device should stop working properly, first check whether you are able to correct the problem yourself. Otherwise, contact the Customer Service department. Do not try to repair a faulty device yourself!

Problem	**Possible cause/solution**
The device does not work.	• Is the **On/Off switch** at position **0**? • Is the plug inserted in the mains socket correctly? • Is the mains socket defective? Try another mains socket. • Check the fuse of your mains connection.
The food does not cook.	• Is the temperature set too low? Turn the temperature controller to a higher temperature setting.
The food quickly starts to burn.	• Is the temperature set too high? urn the temperature controller to a lower temperature setting.

Disposal



The packaging can be recycled. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.





Dispose of the device in an environmentally friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices.

You can obtain more information from your local authorities.

Customer service/importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

Sommaire

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition du set à fondue et raclette. De la bonne fondue, une délicieuse raclette, de la viande tendre façon pierrade ou sur la plaque de cuisson... tout cela avec un seul et même appareil. Le réglage de la température se gère par un thermostat. Laissez libre cours à votre imagination culinaire !

Nous vous souhaitons de grands moments gustatifs avec votre nouveau set à fondue et raclette.

Pour toute question, contactez le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.service-shopping.de



Nous vous recommandons de lire attentivement ce présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et de le conserver précieusement. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une autre personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient !

Dans le cadre du développement continuel de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, son emballage ainsi que la documentation jointe.

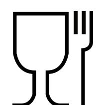
Interprétation des symboles utilisés dans ce manuel



Ce symbole attire l'attention sur toutes les consignes de sécurité. Lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.



Ce symbole signale les conseils et les recommandations.



Pour usage alimentaire.

Consignes de sécurité



Utilisation conforme

- ❒ L'appareil est prévu pour rôtir, faire griller et gratiner des aliments. En outre, le set à fondue sert à la préparation de la fondue savoyarde ou bourguignonne.
- ❒ L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- ❒ L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- ❒ Ce produit doit être utilisé uniquement comme indiqué dans le présent manuel. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et blesser l'utilisateur.
- ❒ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience

et / ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles ont compris les risques en découlant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.



Consignes de sécurité du point de vue sanitaire

- L'appareil peut être contaminé par des résidus de production. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement la plaque de cuisson de la raclette, les petits poêlons, les spatules en bois, le poêlon à fondue et les pics à fondue avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage ») et faites chauffer l'appareil à vide pendant 15 minutes (voir chapitre « Avant la première utilisation »).
- Nettoyez l'appareil avant et après chaque utilisation et gardez-le propre.
- Préparez uniquement des denrées consommables qui sont prévues pour être cuites.



Installation et branchement corrects

- Ne laissez pas l'appareil ni les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de se blesser et de s'étouffer avec !
- Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, stable qui ne craint pas la chaleur, et veillez à ce qu'il y ait un espace libre suffisant tout autour.
- Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, placez-le à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par ex. d'une table de cuisson ou d'un four.
- En prévention des électrocutions, choisissez l'emplacement de manière à ce que l'appareil à raclette, le cordon d'alimentation et la fiche ne soient pas en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. S'il devait arriver que l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- L'appareil ne devrait jamais être installé ni utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.).
- N'utilisez jamais l'appareil à raclette sur une plaque de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que les câbles branchés ne gênent pas le passage. Le câble ne doit pas pendre de la surface d'appui afin d'éviter que l'appareil ne soit entraîné dans le courant d'une chute. Ne tirez jamais sur le cordon pour déplacer l'appareil.
- Faites cheminer le câble de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.

- Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- Veillez à ce que le poêlon à fondue ou la pierrade soit bien calé dans les évidements de la plaque à raclette prévus à cet effet.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.



Utilisation correcte

- **Risque d'incendie !** N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'atmosphère.
- **Risque d'incendie !** Veillez à ne pas surchauffer les plats gras ou huileux de sorte à ce qu'ils ne prennent pas feu.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble, la fiche ou l'appareil même présente des dommages apparents. N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement ou s'il est tombé. Faites-le contrôler par un service de maintenance agréé.
- N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil électrique. Pour ne pas encourir de risques, il convient de vous adresser au service après-vente/revendeur spécialisé le plus proche de chez vous. En cas de panne, contactez le service après-vente.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non autorisés par le fabricant entraîne l'extinction de toute prise en charge et fait perdre tout droit à la garantie.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Lors de l'utilisation à proximité d'enfants, veillez à ce qu'ils ne puissent toucher ni l'appareil ni son câble.
- **ATTENTION Risque de brûlures !** L'appareil à raclette, la pierrade, les petits poêlons à raclette, les pics à fondue et le poêlon à fondue deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil à raclette. Lorsque l'appareil à raclette fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le thermostat peuvent être saisis. Portez des gants de cuisine lorsque vous déplacez le poêlon à fondue. Le transport, le nettoyage ou le rangement de l'appareil à raclette, la pierrade, des petits poêlons à raclette, des pics à fondue et du poêlon à fondue est possible une fois seulement qu'ils ont entièrement refroidi.
- **ATTENTION Risque de brûlures !** Manipulez l'appareil avec prudence lorsque le poêlon à fondue est rempli d'huile chaude ou de fromage chaud ! Ne versez jamais d'eau sur de l'huile chaude ou d'autres matières grasses !
- Ne placez jamais de papier aluminium ou tout autre objet entre le poêlon à fondue et la résistance.
- Veillez à ce que la résistance thermique n'entre en contact avec aucun objet.
- N'utilisez jamais l'appareil à raclette en guise de radiateur !
- Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur ni en dessous de la plaque de cuisson.
- Les petits poêlons à raclette deviennent très chauds en cours d'utilisation ! Ils ne doivent être posés que sur des surfaces résistantes à la chaleur.

❒ Veillez à ne jamais projeter d'eau froide sur les parties chaudes de l'appareil pendant ou juste après le fonctionnement de l'appareil. Cela pourrait endommager l'appareil à raclette, le revêtement anti-adhésif et en particulier aussi la pierrade.

❒ Pour la préparation de votre fondue, ne chauffer que le poêlon à fondue sur votre four électrique ou vitrocéramique. Ne faites pas chauffer le poêlon à fondue au four ni en faisant appel à d'autres sources de chaleur. Le poêlon ne convient pas pour des fours à induction ! Le port de gants de cuisine est impératif pour réaliser l'opération de transvasement.

❒ Placez toujours en premier le logement recevant le poêlon à fondue dans la plaque de cuisson de la raclette avant de poser le poêlon sur l'appareil à raclette (voir chapitres « Utilisation de la raclette » et « Fondue »). Sans ce logement, la stabilité du poêlon ne saurait être garantie.

❒ Pour la fondue, utilisez seulement des graisses et des huiles de friture.

❒ Retirez la fiche de la prise de courant
  – si vous n'utilisez pas l'appareil ;
  – si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation ;
  – en cas d'orage ;
  – avant de nettoyer l'appareil.

❒ Pour extraire la fiche de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon.

❒ Ne touchez jamais l'appareil, le câble ou la fiche avec les mains humides.

❒ Ne déposez pas d'aliments de trop grande dimension, d'emballages à films métalliques ou des outils dans l'appareil à raclette ni dans les petits poêlons à raclette, cela pouvant engendrer un incendie ou une électrocution.

❒ Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil.

❒ Il est interdit de déplacer l'appareil à raclette lorsqu'il est en marche.

❒ Pour poser et enlever les aliments, utilisez des ustensiles résistant à la chaleur.

❒ Ne posez pas sur la pierrade ou la plaque de cuisson de la raclette des aliments enveloppés dans une pellicule ou un sac en plastique.

Dispositions relatives à la garantie

Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Composition

- Appareil à raclette
- Plaque de cuisson de la raclette
- Pierrade
- Petit poêlon à raclette
- Spatule en bois
- Poêlon à fondue avec couvercle en verre et couronne d'appui pour les pics à fondue
- Pics à fondue

Vue d'ensemble de l'appareil



1 Plaque de cuisson de la raclette
2 Support pour les petits poêlons à raclette
3 Interrupteur marche/arrêt
4 Thermostat
5 Poignée de préhension
6 Pierrade

Accessoires

Set à fondue



1 Poêlon à fondue
2 Logement pour poêlon à fondue
3 Couvercle en verre
4 Couronne d'appui pour les pics à fondue

Pics à fondue



Petit poêlon à raclette



Spatule en bois



Avant la première utilisation



ATTENTION !

❒ Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de s'étouffer avec !

1. Sortez toutes les pièces de leur emballage et assurez-vous que l'ensemble livré ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas (!), contactez notre service après-vente.
2. Le produit peut être contaminé par des résidus de production. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement la plaque de cuisson de la raclette, les petits poêlons, les spatules en bois, le poêlon à fondue et les pics à fondue avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage »).
3. Effectuez la première mise en service à vide, donc sans aliment. En effet, il peut arriver que les éventuels résidus de production du revêtement développent un léger dégagement d'odeurs ou de fumée. Faites chauffer l'appareil à vide et sans petits poêlons à raclette pendant environ 15 minutes. Veillez ce faisant à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte ! Veuillez également respecter les consignes données au chapitre « Utilisation de la raclette ».

Utilisation de la raclette



ATTENTION !

- ❐ Veillez à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
- ❐ Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances thermiques de l'appareil.
- ❐ **ATTENTION Risque de brûlures !** L'appareil à raclette devient très chaud pendant son utilisation et le reste immédiatement après. Lors de l'installation de l'appareil à raclette, veillez à laisser une place suffisante tout autour.
- ❐ Placez toujours la pierrade dans l'évidement au centre de la plaque de l'appareil à raclette lorsque vous ne souhaitez pas utiliser le set à fondue. Ceci évite que les graisses et les liquides ne gouttent sur les résistances thermiques !
- ❐ Placez toujours en premier le logement recevant le poêlon à fondue dans la plaque de cuisson de la raclette avant de poser le poêlon sur l'appareil à raclette. Sans ce logement, la stabilité du poêlon ne saurait être garantie.
- ❐ Soyez prudents lorsqu'il s'agit de retirer les petits poêlons à raclette ou les pics à fondue afin d'éviter de vous brûler.
- ❐ Ne vous servez pas d'objets tranchants ni pointus à même le poêlon à raclette et la plaque de cuisson à raclette. Ceux-ci risqueraient d'en endommager le revêtement. Veuillez utiliser à cet effet les spatules en bois fournies avec l'appareil ou encore tout autre ustensile en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- ❐ Nous vous recommandons d'assaisonner les ingrédients seulement après leur préparation à la raclette. En effet, les épices peuvent brûler à trop haute température, provoquant ainsi un dégagement de fumée.
- ❐ Ne laissez aucun petit poêlon vide sur la plaque de l'appareil à raclette en train de chauffer.

1. Placez l'appareil à raclette sur une surface stable, résistante à la chaleur et facile à nettoyer.
2. Raccordez l'appareil à une prise installée de façon réglementaire. Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon ne gêne pas le passage.
3. Si tel n'est pas encore le cas, veuillez positionner correctement la plaque de cuisson sur l'appareil à raclette.



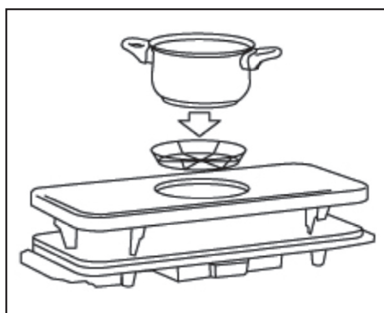
4. Lorsque vous ne souhaitez pas utiliser le set à fondue, placez la pierrade dans l'évidement au centre de la plaque de cuisson de la raclette. Veillez à ce que le côté lisse de la pierrade avec la rainure soit orienté vers le haut. Tenez compte à cet effet des indications données au chapitre « Pierrade ». Si vous souhaitez utiliser le set à fondue, laissez vide l'espace au centre de la plaque de cuisson pendant la phase de préchauffage.



5. Avant de l'utiliser, faites préchauffer l'appareil à raclette environ 10 minutes sans petits poêlons à raclette ni poêlon à fondue. Placez à cet effet **l'interrupteur marche/arrêt** sur la position **I** pour allumer l'appareil.



6. Placez le thermostat sur le niveau de température le plus élevé pendant 10 minutes. L'**interrupteur marche/arrêt** et le témoin lumineux sur le thermostat s'allument lorsque l'appareil est en marche.
7. Préparez dans l'intervalle de temps les ingrédients pour votre raclette. Lorsque vous garnissez votre petit poêlon à raclette, veillez à ce que les aliments ne touchent pas les résistances thermiques de l'appareil à raclette.



8. Placez le logement recevant le poêlon à fondue dans l'évidement au centre de la plaque de cuisson de la raclette et le poêlon à fondue dans ce logement si vous souhaitez utiliser le set à fondue. Tenez compte à cet effet des indications données au chapitre « Fondue ».
9. Dès que l'appareil a terminé son préchauffage, vous pouvez régler la température à votre guise. Vous pouvez maintenant mettre les petits poêlons garnis dans le support qui leur est réservé en dessous des résistances thermiques et faire griller des légumes ou de la viande sur la plaque de cuisson de la raclette.
10. A l'aide des spatules en bois fournies avec l'appareil, vous pouvez remuer les aliments dans le petit poêlon à raclette ou sur la plaque de cuisson de la raclette ou encore extraire le fromage du poêlon.
11. Après avoir retiré les poêlons de l'appareil à raclette, ceux-ci ne peuvent être posés que sur un support résistant à la chaleur. Laissez refroidir vos petits poêlons à raclette avant de les garnir à nouveau avec de nouveaux ingrédients.
12. Si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, éteignez-le en tournant l'**interrupteur marche/arrêt** sur la position **0**. L'**interrupteur marche/arrêt** et le témoin lumineux sur le thermostat s'éteignent lorsque l'appareil est arrêté. Retirez ensuite la fiche de la prise de courant.
13. Laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le ensuite (voir chapitre « Nettoyage »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Fondue



ATTENTION !

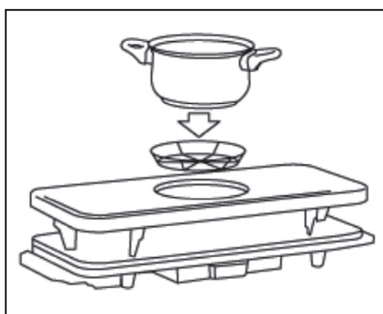
❒ Risque de blessure ! L'huile / la graisse ou le fromage deviennent très chauds pendant la fondue ! Manipulez le poêlon avec prudence lorsqu'il contient des aliments chauds. Veillez à ce que le poêlon ne soit pas bousculé. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le poêlon à fondue.

- ❒ Placez toujours en premier le logement recevant le poêlon à fondue dans la plaque de cuisson de la raclette avant de poser le poêlon sur l'appareil à raclette. Sans ce logement, la stabilité du poêlon ne saurait être garantie.
- ❒ La graisse et l'huile peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez prudents lorsque vous manipulez la graisse et l'huile ! Ne versez jamais d'eau dans la graisse ou l'huile chaude !
- ❒ Pour la fondue, utilisez seulement des graisses et des huiles de friture.
- ❒ Veillez à ce que les aliments que vous souhaitez cuire dans le poêlon à fondue ne soient pas trop humides afin d'éviter que la graisse / l'huile ne mousse trop.
- ❒ Les huiles et les graisses alimentaires ne se déversent pas avec les eaux usées. Veuillez jeter l'huile et la graisse alimentaire aux ordures ménagères.
- ❒ Ne remplissez pas trop le poêlon à fondue. Le poêlon ne doit jamais être rempli au delà des 2/3 afin d'éviter les risques de projection ou de développement trop important de mousse.
- ❒ Pour la préparation de votre fondue, ne chauffer que le poêlon à fondue sur votre four électrique ou vitrocéramique. Ne faites pas chauffer le poêlon à fondue au four ni en faisant appel à d’autres sources de chaleur. Le poêlon ne convient pas pour des fours à induction ! Le port de gants de cuisine est impératif pour réaliser l’opération de transvasement.

Préparez l'appareil à raclette tel qu'indiqué au chapitre « Raclette »

Fondue à l'huile

1. Faites chauffer l'huile de friture ou la graisse à part dans le poêlon à fondue sur votre cuisinière (électrique ou vitrocéramique).
2. Contrôlez si l'huile / la graisse a atteint la bonne température en trempant une baguette en bois dans l'huile / la graisse. L'huile / la graisse est à la bonne température lorsque des petites bulles se forment le long de la baguette.
3. Placez la couronne d'appui pour les pics à fondue sur le poêlon.



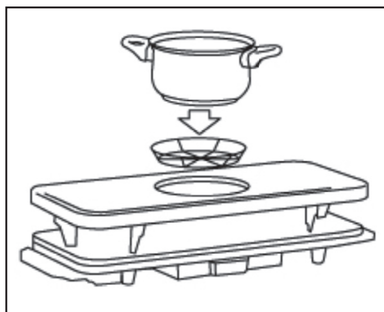
4. Placez le logement recevant le poêlon à fondue dans l'évidement au centre de la plaque de cuisson de la raclette et le poêlon à fondue dans ce logement si vous souhaitez utiliser le set à fondue. Tenez compte à cet effet des indications données au chapitre « Fondue ».
5. Embrochez maintenant vos morceaux de légumes ou de viande sur les pics à fondue et plongez-les dans l'huile / la graisse chaude jusqu'à ce qu'ils soient cuits.



Essayez également les denrées panées ou les beignets !

La fondue savoyarde

1. Préparez votre fondue savoyarde à part dans le poêlon à fondue selon la recette que vous aurez choisie.



2. Placez le logement recevant le poêlon à fondue dans l'évidement au centre de la plaque de cuisson de la raclette et le poêlon à fondue dans ce logement si vous souhaitez utiliser le set à fondue. Tenez compte à cet effet des indications données au chapitre « Fondue ».
3. Embrochez des morceaux de pain ou de légumes sur les pics à fondue et plongez-les dans la fondue savoyarde.

Pierrade

 **ATTENTION !**

- ❒ Risque de blessure ! La pierrade devient très chaude durant son utilisation !
- ❒ Avant la première utilisation, frottez la pierrade avec un peu d'huile de table spéciale friture.
- ❒ Nous vous recommandons d'assaisonner les ingrédients seulement après leur préparation à l'appareil à raclette. En effet, les épices peuvent brûler à trop haute température, provoquant ainsi un dégagement de fumée.

---

1. Préparez l'appareil à raclette tel qu'indiqué au chapitre « Raclette ».
2. Placez la pierrade dans le logement au centre de la plaque de cuisson de la raclette et faites-la préchauffer. Veillez à ce que la pierrade soit bien logée côté lisse rainuré vers le haut.
3. Posez la viande ou les légumes sur la pierrade et retournez de temps à autre les aliments jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
4. Enduisez éventuellement la pierrade avec un peu d'huile afin que les aliments n'attrapent pas.

Nettoyage

 **ATTENTION !**

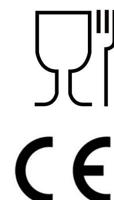
- ❒ **Risque de brûlure au contact des parties chaudes de l'appareil !** Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage.
- ❒ **ATTENTION Danger de mort par électrocution !** Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant. Ne plongez jamais l'appareil à raclette, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne nettoyez jamais l'appareil à raclette au lave-vaisselle.
- ❒ Ne vaporisez pas de détergent directement sur l'appareil.

❒ N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. De tels produits risquent d'endommager la surface. N'utilisez pas d'objets métalliques.

- Après chaque utilisation, éliminez tous les restes d'aliments et rincez la plaque de cuisson de la raclette, la pierrade, les petits poêlons à raclette, les spatules en bois, le poêlon à fondue et les pics à fondue à l'eau chaude avec un peu de produit nettoyant. Vous pouvez également laver les petits poêlons à raclette, les pics à fondue et les spatules en bois au lave-vaisselle.
- Lorsque vous désirez nettoyer le support des petits poêlons à raclette et les résistances thermiques, essuyez-les avec un chiffon propre et humide.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et non accessible aux enfants.

Caractéristiques techniques

Modèle :	XJ-6K114CO
Réf. art :	Z 02460
Alimentation :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Puissance :	1600 W
Classe de protection :	I

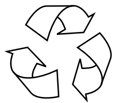


Dépannage

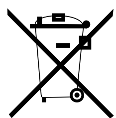
Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Si vous n'y parvenez pas, contactez le service après-vente. N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

Problème	**Cause possible/solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	• L'**interrupteur marche/arrêt** est-il en position **0** ? • La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ? • La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant. • Contrôlez le fusible du secteur.
La cuisson ne se fait pas à coeur.	• Le réglage du thermostat est peut-être insuffisant ? Augmentez le niveau de température du thermostat.
Les aliments attrapent trop rapidement.	• Le réglage du thermostat est peut-être trop important ? Baissez le niveau de température du thermostat.

Mise au rebut



Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Éliminez cet appareil conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

Service après-vente/Importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. : +49 38851 314650 *)

*) Appel payant.

Inhoud

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van de raclette- en fondue-set. Fondue, hartige raclette, lekker vlees van de steengrill of van de grillplaat... en dat alles gelijktijdig van één en hetzelfde apparaat. De temperatuur kan via de thermostaat worden aangepast. Laat uw fantasie de vrije loop!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe raclette- en fondue-set.

Mocht u vragen hebben, neem dan contact op met de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de



Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door lezen en deze goed te bewaren. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid, wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen!

In het kader van een voortdurende verdere ontwikkeling behouden wij ons het recht voor, product, verpakking of bijliggende gebruikershandleiding op elk moment te wijzigen.

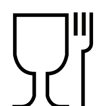
Betekenis van de symbolen in deze handleiding



Alle veiligheidsinstructies zijn voorzien van dit symbool. Lees deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsinstructies om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.



Tips en adviezen zijn voorzien van dit symbool.



Geschikt voor levensmiddelen.

Veiligheidsinstructies



Doelmatig gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor het braden, grillen en gratineren van levensmiddelen. Bovendien is de fondue-set geschikt voor de bereiding van fondue met kaas of olie.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruik in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of kinderen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op veilige wijze kan worden gebruikt en wanneer zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.



Gezondheidsspecifieke veiligheidsinstructies

- Er kunnen eventueel nog productieresten op het apparaat zitten. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u de raclette-grillplaat, de raclettepannetjes, de houten spatels, de fonduepan en de fonduevorken grondig voor het eerste gebruik te reinigen (zie hoofdstuk 'Reiniging') en het apparaat 15 minuten op te warmen zonder levensmiddelen (zie hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik').
- Reinig het apparaat voor en na elk gebruik en houd het schoon.
- Bereid alleen levensmiddelen die geschikt zijn om te koken en om te worden geconsumeerd.



Juiste wijze van opstelling en aansluiting

- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verwondings- en verstikkingsgevaar!
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Plaats het apparaat altijd met voldoende vrije ruimte aan alle kanten op een droge, vlakke, vaste en hittebestendige ondergrond.
- Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Om stroomstoten te vermijden zet u het apparaat op een plaats waar het raclette-apparaat, de netkabel en de stekker niet met water of andere vloeistoffen in contact kunnen komen. Als het apparaat in het water valt, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer.
- Het apparaat mag nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiele producten etc.) worden geplaatst en gebruikt.
- Gebruik de raclette nooit op een kookplaat of in de buurt van een gasbron.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een contactdoos met aardingscontacten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen goedgekeurde verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Let erop, dat niemand over het aangesloten stroomsnoer kan struikelen. Het snoer mag niet naar beneden hangen vanaf de ondergrond waarop het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken. Trek nooit aan het netsnoer, om het apparaat te bewegen.
- Leg het snoer zo, dat het niet bekneld zit of geknikt wordt en niet met hete oppervlakken in aanraking komt.

- ❒ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.
- ❒ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- ❒ Let erop, dat de fonduepan resp. de steengrill correct in de daarvoor bedoelde uitsparing in de racletteplaat ligt.
- ❒ Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.



Juist gebruik

- ❒ **Brandgevaar!** Gebruik het apparaat niet wanneer er licht ontvlambare gassen in de lucht aanwezig zijn.
- ❒ **Brandgevaar!** Let erop, dat olie- en vethoudende etenswaren niet te sterk worden verhit, zodat deze niet vlam vatten.
- ❒ Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Wanneer het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet, wanneer het niet goed functioneert of is gevallen. Laat het dan door een geautoriseerd servicecentrum controleren.
- ❒ Probeer nooit een elektrisch artikel zelf te repareren, maar neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice/vakman om de eigen veiligheid te waarborgen. Neem in geval van schade contact op met de klantenservice.
- ❒ Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren van de fabrikant. Bij gebruik van niet door de fabrikant toegelaten toebehoren vervalt elke aanspraak op garantie.
- ❒ Laat het apparaat tijdens bedrijf nooit zonder toezicht!
- ❒ Zorg ervoor, dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Bij gebruik in de buurt van kinderen dient u erop te letten, dat kinderen noch het apparaat noch de kabel kunnen aanraken.
- ❒ **OPGELET Verbrandingsgevaar!** Het raclette-apparaat, de steengrill, de raclettepannetjes, de fonduevorken en de fonduepan worden tijdens het gebruik zeer heet. Let er beslist op, dat u tijdens en na het gebruik van het raclette-apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de temperatuurregelaar aan, wanneer het raclette-apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Draag keukenhandschoenen, wanneer u de fonduepan beweegt. Transporteer, reinig of berg het raclette-apparaat, de steengrill, de raclettepannetjes, de fonduevorken en de fonduepan pas dan op, wanneer deze volledig zijn afgekoeld.
- ❒ **OPGELET Verbrandingsgevaar!** Wees voorzichtig bij de omgang met hete olie of hete kaas in de fonduepan! Giet nooit heet water in hete olie of water in andere vetstoffen!
- ❒ Leg nooit aluminium of andere voorwerpen tussen de fonduepan en verwarmingsspiraal.
- ❒ Let erop, dat het verwarmingselement niet met andere voorwerpen in aanraking komt.
- ❒ Gebruik het raclette-apparaat nooit om een ruimte te verwarmen!
- ❒ Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of onder de grillplaat.
- ❒ De raclettepannetjes worden tijdens het gebruik zeer heet! Plaats de raclettepannetjes alleen op hittebestendige ondergronden.

- ❒ Spuit nooit koud water tijdens of direct na het gebruik op de hete delen van het apparaat. Dit zou het raclette-apparaat, de antiaanbaklaag en in het bijzonder de steengrill beschadigen!
- ❒ Om de fondue voor te bereiden, verhit de fonduepan allen in de elektrische fornuizen of de keramische fournuizen. Verhit de fonduepan niet op het fornuis of op andere warmtebronnen. De fonduepan is niet geschikt voor een fornuis met inductie! Draag bij het overgieten beslist keukenhandschoenen!
- ❒ Plaats altijd eerst de houder voor de fonduepan in de raclette-grillplaat, voordat u de fonduepan op de raclette-grillplaat plaatst (zie hoofdstuk 'Gebruik raclette' en 'Fondue'). Zonder de houder kan een veilige stand van de pan niet worden gegarandeerd.
- ❒ Gebruik voor de fondue alleen vetten en oliën, die geschikt zijn om mee te frituren.
- ❒ Trek de stekker uit het stopcontact,
  - – wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - – wanneer tijdens het gebruik een fout optreedt,
  - – vóór een onweersbui,
  - – voordat u het reinigt.
- ❒ Trek, als u het netsnoer uit het stopcontact wilt trekken, altijd aan de stekker en nooit aan het snoer.
- ❒ Raak het apparaat, de kabel of de stekker nooit aan met vochtige handen.
- ❒ Te grote etenswaren, verpakkingen van metaalfolie of werktuigen mogen niet op het raclette-apparaat of in de raclettepannetjes worden gelegd, omdat deze brand of een elektrische schok kunnen veroorzaken.
- ❒ Dek het apparaat niet af, om brandgevaar te vermijden.
- ❒ Het raclette-apparaat mag tijdens het in bedrijf zijn niet worden bewogen.
- ❒ Gebruik hittebestendig keukengerei voor het opleggen en uitnemen van de levensmiddelen.
- ❒ Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt op de raclette-grillplaten of de steengrill leggen.

Garantievoorwaarden

Alle gebreken die door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen ontstaan, zijn van garantie uitgesloten. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Leveringsomvang

- Raclette-apparaat
- Raclette-grillplaat
- Steengrill
- Raclettepannetjes
- Houten spatels
- Fonduepan met glazen deksel en fonduering voor fonduevorken
- Fonduevorken

Onderdelenoverzicht



1 Raclette-grillplaat
2 Houder voor raclettepannetjes
3 Aan/uit-schakelaar
4 Temperatuurregelaar
5 Draaggreep
6 Steengrill

Toebehoren

Fondue-set



1 Fonduepan
2 Houder voor fonduepan
3 Glazen deksel
4 Fonduering voor fonduevorken

Fonduevorken



Raclettepannetjes



Houten spatels



Vóór het eerste gebruik



LET OP!

❒ Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar!

1. Pak alle onderdelen uit en controleer of de levering geen transportschade heeft opgelopen. Wanneer de onderdelen zijn beschadigd, gebruik ze dan niet (!), maar neem contact op met onze klantenservice.
2. Er kunnen mogelijkerwijs productieresten op het apparaat zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u de raclette-grillplaat, de steengrill, de

raclettepannetjes, de houten spatels, de fonduepan en de fonduevorken grondig te reinigen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk ‘Reiniging’).

3. De eerste ingebruikname dient zonder levensmiddelen te gebeuren, aangezien het vanwege eventuele restanten coatingslaag tot een geringe geur- en rookontwikkeling kan komen. Laat het apparaat ca. 15 minuten opwarmen zonder levensmiddelen en zonder raclettepannetjes. Zorg gedurende deze tijd voor een goed doorgeluchte ruimte, bijv. door middel van wijd geopende ramen! Let op de aanwijzingen in het hoofdstuk ‘Gebruik raclette’.

Gebruik raclette



LET OP!

- ❒ Zorg voor voldoende ventilatie wanneer het apparaat in bedrijf is.
- ❒ Let erop dat de gerechten die u wilt bereiden, niet de verwarmingselementen van het apparaat raken.
- ❒ **OPGELET Verbrandingsgevaar!** Het raclette-apparaat wordt tijdens het gebruik en daarna zeer heet! Let er bij het plaatsen van het raclette-apparaat op, een plek met voldoende vrije ruimte rondom het apparaat te kiezen.
- ❒ Leg altijd de steengrill in de uitsparing in het midden van de racletteplaat, wanneer u de fondue-set niet wilt gebruiken. Zo wordt verhinderd, dat vetten en vloeistoffen op de verwarmingselementen kunnen druipen!
- ❒ Plaats altijd eerst de houder voor de fonduepan in de raclette-grillplaat, voordat u de fonduepan op de raclette-grillplaat plaatst. Zonder de houder kan een veilige stand van de pan niet worden gegarandeerd.
- ❒ Wees bij het uitnemen van de raclettepannetjes of fonduevorken voorzichtig, om verbrandingen te voorkomen.
- ❒ Houd scherpe of puntige voorwerpen uit de buurt van het oppervlak van de raclettepannetjes en de raclette-grillplaat. Deze zouden de coating kunnen beschadigen! Gebruik daarom de meegeleverde houten spatels resp. ander keukengerei uit hout of hittebestendig kunststof.
- ❒ Wij raden aan om de ingrediënten pas na bereiding met het raclette-apparaat op smaak te brengen, aangezien de specerijen of kruiden bij een te hoge temperatuur kunnen verbranden en het daardoor kan komen tot rookontwikkeling.
- ❒ Laat geen lege pannetjes staan op de racletteplaat van het opgewarmde apparaat.

---

1. Zet het raclette-apparaat op een stevige, hittebestendige, eenvoudig te reinigen ondergrond.
2. Sluit het apparaat aan op een contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Let erop, dat niemand over aangesloten snoeren kan struikelen.
3. Indien nog niet gebeurd, plaats de raclette-grillplaat correct op het raclette-apparaat.



4. Leg de steengrill in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat, wanneer u de fondue-set niet wilt gebruiken. Let erop, dat de gladde zijde van de steengrill met de groef naar boven ligt. Let hierbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk ‘Grillplaat’. Wanneer u de fondue-set wilt gebruiken, laat dan de uitsparing in het midden van de grillplaat vrij tijdens de opwarmfase.

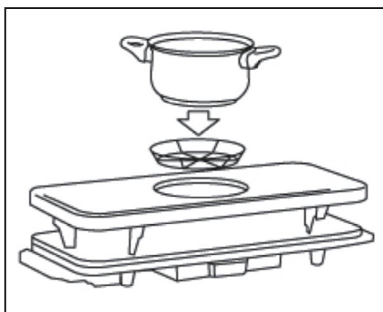


5. Laat het raclette-apparaat ca. 10 minuten voor gebruik opwarmen zonder raclettepannetjes of fonduepan. Schakel daartoe de **aan/uit-schakelaar** op positie **1**, om het apparaat in te schakelen.



6. Zet de temperatuurregelaar gedurende 10 minuten op de hoogste stand. De **aan/uit-schakelaar** en het controlelampje van de temperatuurregelaar gaan branden, wanneer het apparaat is ingeschakeld.

7. Bereid ondertussen de ingrediënten voor uw raclette voor. Let er bij het vullen van de raclettepannetjes op, dat de levensmiddelen niet in contact komen met de verwarmingselementen van het raclette-apparaat.



8. Plaats de houder voor de fonduepan in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat en plaats de fonduepan in de houder, wanneer u de fondue-set wilt gebruiken. Let hierbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk ‘Fondue’.

9. Zodra het apparaat is opgewarmd, kunt u de temperatuur naar wens regelen. Nu kunt u de gevulde raclettepannetjes voor het gratineren in het gedeelte voor de raclettepannetjes onder de verwarmingselementen plaatsen en groente of vlees grillen op de raclette-grillplaat.
10. Met behulp van de meegeleverde houten spatels kunt u levensmiddelen in de raclettepannetjes of op de raclette-grillplaat bewegen of de kaas uit de raclettepannetjes schuiven.
11. Plaats de raclettepannetjes na deze uit het raclette-apparaat te hebben gehaald slechts op een hittebestendige ondergrond. Laat de raclettepannetjes afkoelen, voordat u deze met nieuwe ingrediënten vult.
12. Wanneer u het apparaat niet meer wilt gebruiken, schakel het dan uit, door de **aan/uit-schakelaar** op positie **0** te zetten. De **aan/uit-schakelaar** en het controlelampje van de temperatuurregelaar gaan uit, wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Trek daarna de stekker uit het stopcontact.
13. Laat het apparaat afkoelen en reinig het vervolgens (zie hoofdstuk ‘Reiniging’). Laat geen etensresten opdrogen.

Fondue



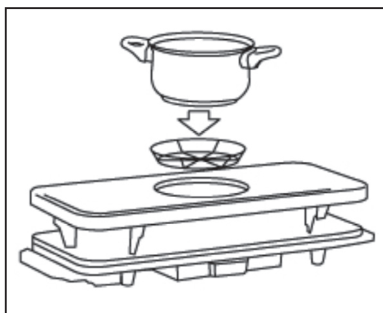
OPGELET!

- ❒ Verwondingsgevaar! Olie/vet of kaas worden tijdens het gebruik van de fondue zeer heet! Ga voorzichtig om met de pan, wanneer deze hete levensmiddelen bevat. Let erop, dat de pan niet wordt omgestoten. Draag keukenhandschoenen, wanneer u de fonduepan hanteert.
- ❒ Plaats altijd eerst de houder voor de fonduepan in de raclette-grillplaat, voordat u de fonduepan op de raclette-grillplaat plaatst. Zonder de houder kan een veilige stand van de pan niet worden gegarandeerd.
- ❒ Vetten en oliën kunnen bij oververhitting ontsteken. Wees voorzichtig bij de omgang met vetten en oliën. Giet nooit water in heet vet of hete olie!
- ❒ Gebruik voor de fondue alleen vetten en oliën, die geschikt zijn om mee te frituren.
- ❒ Let erop, dat de gebruikte levensmiddelen die u in de fonduepan wilt garen niet te nat zijn, om overmatige schuimvorming van vet/olie te voorkomen.
- ❒ Verbruikte spijsolie en spijsvetten zijn geen afvalwater. Gooi het spijsvet en de spijsolie bij het huisvuil.
- ❒ Vul de fonduepan niet te vol! De pan mag nooit voor meer dan 2/3 zijn gevuld, om het gevaar van spatten of overmatige schuimvorming te voorkomen.
- ❒ Om de fondue voor te bereiden, verhit de fonduepan allen in de elektrische fornuizen of de keramische fournuizen. Verhit de fonduepan niet op het fornuis of op andere warmtebronnen. De fonduepan is niet geschikt voor een fornuis met inductie! Draag bij het overgieten beslist keukenhandschoenen!

- Bereid het raclette-apparaat voor, zoals beschreven in het hoofdstuk ‘Raclette’.

Fondue met olie

1. Verhit frituurolie of frituurvet in de fonduepan op het fornuis (elektrisch of keramisch).
2. Controleer of uw olie/vet de juiste temperatuur heeft bereikt, door bijvoorbeeld een houten satéprikker in de olie/het vet te houden. Wanneer zich bij de prikker kleine belletjes vormen, heeft de olie/het vet de juiste temperatuur bereikt.
3. Plaats de fonduering voor de fonduevorken op de fonduepan.



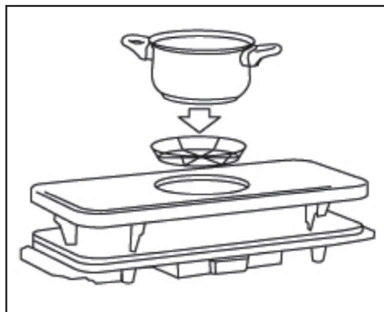
4. Plaats de houder voor de fonduepan in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat en plaats de fonduepan in de houder, wanneer u de fondue-set wilt gebruiken. Let hierbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk ‘Fondue’.
5. Prik nu stukjes groente of vlees op uw fonduevorken en leg deze in de hete olie/het hete vet, tot deze gaar zijn.



Probeer ook gepaneerde levensmiddelen of levenmiddelen in een deegjasje.

Fondue met kaas

1. Bereid uw kaasfondue volgens recept in de fonduepan.
2. Vul vervolgens de fonduepan met de kaasfondue.



3. Plaats de houder voor de fonduepan in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat en plaats de fonduepan in de houder, wanneer u de fondue-set wilt gebruiken. Let hierbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk ‘Fondue’.
4. Prik brood of stukjes groente op de fonduevorken en dompel deze in de kaasfondue.

Steengrill



OPGELET!

- ❒ Verwondingsgevaar! De steengrill wordt tijdens het gebruik zeer heet!
- ❒ Wrijf de steengrill voor het eerste gebruik in met een beetje hittebestendige spijsolie.
- ❒ Wij raden aan om de ingrediënten pas na bereiding met het raclette-apparaat op smaak te brengen, aangezien de specerijen en kruiden bij een te hoge temperatuur kunnen verbranden en het daardoor kan komen tot rookontwikkeling.

1. Bereid het raclette-apparaat voor, zoals beschreven in het hoofdstuk ‘Raclette’.
2. Plaats de steengrill in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat en laat hem opwarmen. Let erop, dat de steen met de gladde zijde, met de groef naar boven wijzend, in de uitsparing ligt.
3. Leg vlees of groente op de steengrill en keer de levensmiddelen van tijd tot tijd, tot deze gaar zijn.
4. Bestrijk de steengrill eventueel met een beetje olie, zodat de levensmiddelen niet aanbakken.

Reiniging



LET OP!

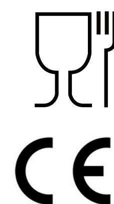
- ❒ **Verbrandingsgevaar door hete apparaatonderdelen!** Laat het apparaat vóór elke reiniging afkoelen.
- ❒ **OPGELET Levensgevaar door een elektrische schok!** Trek voor elke reiniging de netstekker uit het stopcontact. Dompel het raclette-apparaat, de netkabel en de stekker nooit in water. Reinig het raclette-apparaat nooit in de vaatwasser.
- ❒ Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat.

❒ Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen. Gebruik geen metalen voorwerpen.

- Verwijder na elk gebruik alle etensresten en spoel de raclette-grillplaat, de steengrill, de raclettepannetjes, de houten spatels, de fonduepan en de fonduevorken af met een mild reinigingsmiddel en warm water. U kunt de raclettepannetjes, de fonduevorken en de houten spatels ook reinigen in de vaatwasser.
- Wanneer u de houder voor de raclettepannetjes en de verwarmingselementen wilt reinigen, veeg deze dan af met een schone vochtige doek.
- Laat alle apparaatdelen volledig drogen alvorens u het apparaat op een schone, droge, voor kinderen ontoegankelijke plek opbergt.

Technische gegevens

Model:	XJ-6K114CO
Artikelnummer:	Z 02460
Spanning:	220–240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	1600 W
Beschermingsklasse:	I

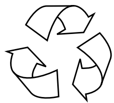


Storingen verhelpen

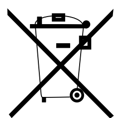
Wanneer het apparaat niet naar behoren functioneert, gelieve dan eerst na te gaan of u een probleem zelf kunt verhelpen. Neem anders contact op met de klantenservice (zie hoofdstuk ‘Klantenservice’). Probeer niet om een defect apparaat zelf te repareren!

Probleem	**Mogelijke oorzaak/oplossing**
Het apparaat werkt niet.	• Staat de **aan/uit-schakelaar** op positie **0**? • Zit de stekker goed in het stopcontact? • Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact. • Controleer de zekering van uw netaansluiting.
De gerechten worden niet gaar.	• Is de temperatuur te laag ingesteld? Draai de temperatuurregelaar op een hoger temperatuurniveau.
De etenswaren branden snel aan.	• Is de temperatuur te hoog ingesteld? Draai de temperatuurregelaar op een lager temperatuurniveau.

Afvoeren



Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.





Verwijder het apparaat op milieuvriendelijke wijze. Breng het naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten.

Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

Klantenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis.